



La menthe est l'une des plantes m'édicinales les plus connues et les plus consommées au monde. Cet ouvrage de vulgarisation botanique permet de mieux la (re)connaître et de découvrir les différentes façons de l'accommoder en cuisine, en médecine, etc.

Parmi ses nombreuses qualités, elle a toujours eu la réputation de stimuler l'esprit. Alors, buvons une tasse d'infusion de menthe et laissons-nous conduire à travers ces pages qui nous parlent d'étymologie, de sa place dans la culture populaire, des différentes espèces et de leurs vertus, m'édicinales ou culinaires.

Menthes de France de Navarre et d'ailleurs, elles sont nombreuses, douces, poivrées, à odeur de pomme ou de bergamote, présentes partout dans notre vie quotidienne mais sous une forme industrielle ! Sa consommation en frais ne cesse de décroître, une bizarrerie que ce petit livre devrait aider à rectifier.

Ouest-France 20/21 avril 2002

### Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

### Tags

1. menthe

### date création

5 juin 2022

### Auteur

cblancke

default watermark